REVUE DE VITICULTURE

A PROPOS DU VIN SANS ALCOOL

La crise viticole actuelle, due à une surproduction non douteuse, dont les hybrides à grand rendement et plantés partout sont une des causes, a éveillé de nombreuses initiatives pour parer à une chute des prix à la culture, désastreuse pour l'exploitant.

Le vin sans alcool est né des préoccupations du moment. Certes, l'idée n'est pas absolument neuve, puisque, dès 1900, le Suisse Briod préconisait de stériliser le moût des raisins pour éviter toute fermentation et le livrer au consommateur qu'une médecine sévère aurait condamné à l'abstinence concernant toute boisson alcoolique.

Le vin sans alcool revient... sur l'eau ! C'est le cas de le dire.

L'Amérique sèche a opéré ce miracle. Faire boire du jus de raisin sans alcool aux Américains que leur législation prohibitive condamne à ce régime d'anachorète, a fait naître chez nous cette industrie.

Une Société des jus de raisins français sans alcool s'est constituée et a installé une belle usine toute moderne, au cœur même de nos plus riches vignobles du Bordelais, pour préparer ce moût de raisins frais à l'état naturel, parfaitement stérilisé et transportable sans altération. Cette industrie veut fournir tous les pays « secs », comme on les appelle aujourd'hui avec une certaine ironie. Elle prétend même faire des jus de raisins gazéfiés, appelés à remplacer les vins mousseux également prohibés aux Etats-Unis.

Bien mieux, le jus de raisins au quinquina veut détrôner ces redoutables apéritifs qui préparent insidieusement les maladies de foie. Mais c'est Vichy qui ne sera pas content !

Bref, nous assistons à une petite évolution — je ne dis pas révolution — qui a tout au moins le mérite de vouloir écouler le jus de la treille chez les peuples qui crient haro sur le vin (!), ou en boivent clandestinement au risque d'amendes formidables. Le Bordelais veut encourager ses compatriotes à envoyer ainsi aux Etats-Unis ce vin sans alcool. Il a vu tout à coup ses importations très importantes dans ce grand pays brusquement supprimées par la propagande antialcoolique de certains groupements influents. Il ne peut que

favoriser ces tentatives de jus de raisins stérilisés pour reconquérir sous cette forme un marché désormais fermé.

D'après un chroniqueur bordelais, ce sont des millions de bouteilles qui vont sortir ainsi, vierges de toute fermentation alcoolique, de ces magnifiques établissemens industriels, prompts à escompter la conquête mondiale. Je le souhaite vivement. Je souhaite de tout cœur que l'imagination méridionale des bords de la Garonne ne se leurre pas de chimériques espoirs. Je le souhaite pour les capitalistes qui ont fait des sacrifices en vue de cette industrie viticole. Je le souhaite pour nos départements viticoles, dont les caves réclament l'écoulement de leurs vins par toutes les issues.

Mais Dieu me pardonne, est-ce bien là du vin que les Etats-Unis vont boire ?

Le vin sans alcool est-il bien du vin ?

Evidemment non, pas plus que la bière ou le cidre, sans alcool, ne sont de la bière ou du cidre. Les boissons fermentées tiennent leur caractère essentiel de la présence de l'alcool résultant de la transformation de la matière sucrée sous l'influence des levures. Et la définition officielle du vin naturel, à l'occasion des fraudes possibles, comporte tout naturellement la présence de l'alcool.

Vin sans alcool est une image comme qui dirait lait sans crème, ce qui n'est plus du lait. Les espèces alimentaires, comme les espèces chimiques, ont des caractères précis qu'on ne peut travestir ou camoufler sous peine d'assimiler faussement un produit dénaturé à un produit naturel.

C'est par euphémisme non pas conciliant, mais abusif, qu'on parle de vin sans alcool. Et puis, question de définition ou de nature chimique à part, qu'est-ce que le vin sans alcool au point de vue alimentaire, je veux dire au point de vue gastronomique ? C'est tout simplement un jus sucré légèrement acidulé, qui a les qualités alimentaires et agréables — pour ceux qui l'aiment — d'une infusion des quatre fleurs.

De grâce, n'oublions pas que le vrai vin de France, avec ses bouquets variés, avec cette gaîté gauloise qu'il porte dans ses flancs, doit ses qualités essentielles à l'alcool. Sans abus, quel merveilleux tonique et stimulant que le vin, grâce à son tanin, grâce à son alcool, grâce à ses éthers, véritables parfums dérivés de l'alcool lui-même.

De quel secours le vrai vin ne fut-il pas à la victoire, avec Madelon servant à boire le pinard glorieux ?

Le vin sans alcool, au cours de la grande guerre, aurait-il apporté la chaleur, l'enthousiasme, la flamme généreuse au poilu se morfondant dans l'inaction angoissée des cagnas, dans l'enfer des tranchées, dans les boues glacées de l'Yser ou sous les rafales d'acier de Verdun ?

Le vin sans alcool est une simple injure pleine d'ironie, à la sèche Amérique.

Les Bordelais, en créant leur usine, pour préparer le vin sans alcool, espèrent ramener les Yankees au vrai vin de France.

Douce illusion sans doute ! Mais je me garderai de trop médire de leur initiative, pour ne décourager personne.

Dans tous les ces, je termine ces quelques lignes par une anecdote tout à l'honneur des Bordelais.

Récemment, un groupe de journalistes parisiens, revêtant le veston de voyage, s'est rendu, sur invitation, dans le vignoble bordelais. On ne sait pourquoi la presse parisienne s'était émue de la soi-disant disparition du vignoble de Haut-Brion.

Les propriétaires des grands crus du Médoc invitèrent ces plumitifs mal renseignés à venir déguster les richesses gastronomiques de Château Haut-Brion, Château-Lafite-Rothschild, Château Latour, Château Mouton-Rothschild et Château Margaux.

Propriétaires et négociants en vins se piquèrent d'offrir à leurs hôtes la belle leçon des grands vins de France.

On déjeuna et on dîna au restaurant historique, le *Chapon-Fin*. A déjeuner, voici les marques : Haut-Brion 1906, Mouton-Rothschild 1899, Latour 1899, Margaux 1900, Lafite-Rothschild 1865. A dîner, nouvelle exhibition : Vigneau Pontac-de-Rayne 1914, Cheval-Blanc 1905, Gruaud-Larose-Faure 1900, La Lagune 1899, La Tour-Blanche 1869.

Inutile d'insister sur la bonne humeur des convives, sur la verve des journalistes, au cours de ces repas si magnifiquement arrosés.

Je ne ferai qu'un doux reproche aux amphitryons, celui de n'avoir pas chargé ces reporters, au sortir de ces agapes, de rédiger une étude sur notre politique intérieure et extérieure, pour beaucoup assez confuse. La lumière aurait, sans aucun doute, jailli des verres empourprés : *In vino veritas.*

Mais le vin, sans alcool, confessons-le, aurait été incapable de réaliser pareil prodige.

Les grands crus du Bordelais, avec leur alcool et leur bouquet, pouvaient seuls prétendre à allumer quelques flambeaux pour voir clair. J'admets, bien entendu, une dégustation ménagée.

J'en pourrais dire autant des autres grands crus et tout simplement des autres bons crus de France, si réputés et si goûtés des estomacs bien faits.

Mais, qu'on se le dise, le cépage renommé, sans hybridation américaine, de grâce, l'alcool, foyer régénérateur des bouquets ajoutés au parfum du fruit, enfin l'art de la cuvaison, et du vieillissement en tonneaux, puis en bouteilles sont les vrais éléments essentiels qui maintiendront la renommée des vrais vins de France.

Je serais tenté de dire du dîner avec *vin sans alcool*, ce que Brillat-Savarin disait du dîner sans fromage : « C'est une belle à qui il manque un œil. »

Dr Paul Cazeneuve.

LA LUTTE ENTRE LA MARNE ET L'AUBE AU SUJET DE L'APPELLATION « CHAMPAGNE »

Il y a plus de deux ans (1), nous avons rendu compte des plaidoiries développées, en janvier précédent, devant la première chambre de la Cour d'appel, et des arrêts rendus par celle-ci au sujet de l'appellation « Champagne ». Ainsi que nous l'avions dit alors, ces arrêts avaient été déférés à la Cour de Cassation.

Les pourvois des communes de Bar-sur-Aube et de Gyé-sur-Seine ont été appelés le lundi 25 mai dernier devant la Chambre civile de la Cour de Cassation ; celle-ci était présidée par M. le premier Président Sarrut, entouré de M. Falcimaigne, président de la Chambre civile, de M. Guiral, conseiller rapporteur, et de douze conseillers à la Cour.

M. le conseiller rapporteur a exposé d'abord la genèse des pourvois.

Ensuite, Me Coutard, avocat à la Cour de Cassation, a défendu la thèse des « vignerons de la Champagne délimitée » ; il a développé deux moyens : 1° pour être considéré comme vin de Champagne, il faut des conditions d'origine et des conditions d'usage ; 2° même si l'on considère l'origine géographique, comme l'a fait l'arrêt concernant les vignerons de Bar-sur-Seine et ceux de Bar-sur-Aube, il faut considérer l'origine viticole.

Puis Me Labbé, avocat de l'Aube, a prononcé la première partie de sa plaidoirie, tendant à montrer que la loi n'exigeait pas la réunion de deux conditions, origine et usages.

Le lendemain 26, il a achevé sa plaidoirie. Il a fait l'historique des débats parlementaires qui ont abouti au vote de la loi : il en résulte que, si les textes votés à la Chambre pouvaient permettre de soutenir qu'on doit tenir compte des « qualités substantielles ou de la « nature » des vins, le Sénat avait écarté cette théorie. Le texte qu'il a adopté et qui a été finalement voté par les deux Chambres a fait table rase des « qualités substantielles » ; il spécifie que l'appellation résulte soit de l'origine à elle seule, soit d'usages locaux, loyaux et constants, qui peuvent étendre cette origine à des régions limitrophes, mais ne sauraient la restreindre.

Les conclusions prises par Me Matter, avocat général, ont été assez voisines de celles de Me Labbé.

Toute l'affaire est basée sur l'interprétation de la loi du 6 mai 1919 : l'appellation est-elle soumise à deux conditions, origine et usages, ou bien une seule de ces conditions suffit-elle ? M. l'avocat général a d'abord examiné successivement les dispositions législatives antérieures sur la protection des appellations d'origine, puis la loi du 6 mai 1919 elle-même. Il a rappelé la notion essentielle qui se trouve dans le rapport de M. Jénouvrier : donner ou rendre aux intéressés un droit de propriété. Il a indiqué que la condition imposée pour

(1) Voir *Revue de Viticulture*, numéro de 19 avril 1923, p. 289.

triompher est de faire la preuve : ou bien de l'origine géographique, ou bien des usages locaux, loyaux et constants. A l'appui de sa thèse, il a cité l'ouvrage de M. Marcel Plaisant, d'après lequel on ne se trouve pas en présence d'une double condition, mais, au contraire, d'une double faculté d'extension du nom qui peut déborder hors de la circonscription géographique.

Me Matter a combattu ensuite le deuxième moyen du pourvoi, celui qui consisterait à faire admettre que le mot « origine » correspond non pas au sens d'aire géographique, mais au sens d'aire de production.

Il a terminé par quelques mots d'apaisement, estimant que les vins de l'Aube ne sauraient nuire à ceux de la Marne.

Après ce réquisitoire, la Cour de Cassation a suspendu l'audience pour délibérer et, au bout d'une heure, a rendu l'arrêt suivant, qui concerne la commune de Gyé-sur-Seine et qui est applicable à toutes les communes de l'arrondissement de Bar-sur-Seine n'ayant pas appartenu au comté de Bar. Un arrêt identique a été rendu pour la commune de Bar-sur-Aube, arrêt s'étendant à tout le Bar-sur-Aubois :

La Cour,

Statuant sur les deux moyens de pourvoi qui lui est soumis,

Attendu que le «Syndicat général des vignerons de la Champagne délimitée » demandait à la Cour d'appel de Paris de juger que les viticulteurs de la commune de Gyé-sur-Seine n'ont pas droit, pour leurs vins, à l'appellation « Champagne »;

Attendu que l'arrêt attaqué, après avoir déclaré que le droit à une appellation d'origine dérive soit de l'origine du produit, soit d'usages locaux, loyaux et constants, a décidé que la commune de Gyé-sur-Seine, dépendant de l'ancienne province de Champagne, et qu'à ce titre, sans qu'il soit besoin d'examiner les usages, elle a droit à l'appellation « Champagne »;

Attendu qu'en statuant ainsi la Cour d'appel n'a violé aucun des textes invoqués au pourvoi;

Attendu, en effet, que l'article 1er de la loi du 6 mai 1919 accorde à toute personne qui prétend qu'une appellation d'origine est appliquée à son préjudice et contre son droit à un produit naturel ou fabriqué et contrairement à l'origine du produit ou à des usages locaux, loyaux et constants, une action en justice pour faire interdire l'usage de cette appellation;

Attendu que de ce texte, qui distingue l'origine des usages, il résulte que le droit à l'appellation existe soit lorsque le produit a été récolté dans le lieu ou la région dont le nom est revendiqué, soit lorsque, provenant d'une région limitrophe, il a été assimilé par des usages légalement caractérisés aux produits d'origine, et a reçu la même dénomination; qu'ainsi la loi n'exige pas le cumul des deux conditions;

Attendu, en ce qui concerne les vins mousseux de Champagne, que le lieu d'origine doit s'entendre non d'une zone qui se distinguerait par les qualités substantielles de ces produits et qui ne comprendrait qu'une partie de l'ancienne province de Champagne, mais de toute la région représentée par l'ancienne province de ce nom, sans qu'il y ait à ajouter à ce critérium géographique d'autres éléments de délimitation;

Par ces motifs :

Rejette le pourvoi formé par le Syndicat général de la Champagne délimitée.

Après lecture de cet arrêt, a été appelée la seconde série des affaires concernant les communes ayant fait partie du Comté de Bar, dont Landreville était prise pour type ; la Cour a entendu Me Labbé dans ses explications tendant à casser l'arrêt de la Cour de Paris, qui avait prononcé l'exclusion de ces communes, à qui on avait demandé la preuve que leurs vignerons vendaient leurs vins sous le nom de « champagne ». Me Labbé a montré que nulle part, même dans la Marne, pareille preuve ne serait possible, car le vin ne prend le nom de « champagne » qu'après sa fabrication et il a soutenu qu'il aurait suffi d'exiger la preuve que couramment les vins de Landreville étaient

vendus à des fabricants de « champagne » et pour la champagnisation, preuve facile à faire, a-t-il ajouté, d'une façon irréfutable.

Après Me Labbé, Me Coutard, au nom des Marnais, a demandé la confirmation de la décision de la Cour d'appel de Paris, en soutenant que la loi exige l'usage de l'appellation et non l'usage de la destination.

L'audience fut levée à cinq heures et renvoyée au lendemain mercredi 27 mai pour les conclusions de l'avocat général et le prononcé du nouvel arrêt.

M. l'avocat général Matter a, tout d'abord, rappelé l'arrêt rendu la veille, concernant particulièrement les vignerons de Gyé-sur-Seine et de Bar-sur-Aube. Conformément à la jurisprudence déjà ancienne, la Cour a décidé que, pour avoir droit à l'appellation d'origine, il était suffisant, mais nécessaire d'avoir appartenu à l'ancienne province de Champagne. Or la Cour d'appel avait estimé que ce n'était pas le cas de la commune de Landreville. Mais les auteurs du pourvoi ont rappelé que jusqu'au traité d'Arras, c'est-à-dire jusqu'à l'année 1435, Landreville a fait réellement partie de la Champagne ; si depuis ce traité, elle a été rattachée à la Bourgogne, elle a continué néanmoins à faire partie de la Champagne, au point de vue judiciaire, religieux et coutumier. Quant à M. Matter, il a déclaré qu'il lui paraissait impossible de suivre le pourvoi dans ce raisonnement et il a soutenu qu'il faut envisager les provinces en 1789, au moment où les départements ont été créés ; or, à cette époque, Landreville relevait du duché de Bourgogne.

D'après l'avocat général, c'est en vain que le pourvoi se base sur le décret du 7 juin 1911, qui, solidarisant cette commune avec d'autres communes voisines comprises dans le décret de « champagne deuxième zone », a, par là même, reconnu que ses vins avaient la même qualité que ceux des communes voisines. En effet, là n'est pas la question : il ne s'agit pas de rechercher les qualités substantielles, puisque l'arrêt rendu la veille par la Cour de Cassation les a écartées formellement, mais de rechercher l'origine : or, le décret de 1911 est un tout indivisible et, quand il emploie l'expression « champagne », il l'accompagne des mots deuxième zone » ; on ne peut séparer ces deux expressions l'une de l'autre.

En ce qui concerne les usages, M. Matter a posé le principe qu'ils doivent se référer à l'appellation. Or les vignerons de Landreville n'ont jamais justifié ni même offert de prouver qu'ils aient vendu leurs vins sous le nom de « champagne ». Il a conclu en conséquence que les usages, qui permettraient d'étendre l'origine, n'existent pas pour la commune de Landreville.

A la suite de ces conclusions, l'audience a été levée pour en délibérer. Elle a été reprise trois quarts d'heure après et l'arrêt suivant a été prononcé :

La Cour,

Sur le premier moyen,

Attendu que l'arrêt attaqué, après avoir déclaré que la propriété d'une appellation d'origine peut résulter soit de l'origine, soit de l'usage, a décidé que la commune de Landreville ne peut, au point de vue géographique, revendiquer, pour ses vins, l'appellation « Champagne », parce qu'elle avait cessé de faire partie de la commune de ce nom, par suite de son rattachement à l'ancienne province de Bourgogne, et parce que, en ce qui concerne les usages, la preuve n'a pas été rapportée ;

Que le pourvoi soutient, au contraire, que la commune de Landreville aurait droit à l'appellation par le motif que son prétendu rattachement à la province de Bourgogne n'avait

pu rien changer à la nature historiquement champenoise de son sol dont les vins tirent leur appellation ;

Attendu que, pour les vins de Champagne, le lieu d'origine doit uniquement s'entendre de la région comprise dans l'ancienne province de ce nom, telle qu'elle était constituée dans son dernier état, sans qu'il y ait lieu à ajouter à ce critérium géographique d'autres éléments de délimitation ;

Que l'arrêt attaqué a fait à l'espèce, et par des motifs qui, contrairement à l'allégation du pourvoi, répondent aux conclusions une application exacte de ce critérium ;

Sur le deuxième moyen,

Attendu que les usages invoqués par la commune de Landreville auraient consisté en ce que les vins de ce territoire étaient achetés et utilisés pour la fabrication des vins de Champagne ;

Mais attendu que les usages ne peuvent donner droit à une appellation d'origine que lorsque le produit auquel ils s'appliquent a été assimilé par une désignation locale, loyale et constante au produit d'origine et lorsqu'il a reçu la même dénomination que celui-ci ;

Que l'arrêt attaqué constate que les vins récoltés sur le territoire de la commune de Landreville n'ont pas reçu la dénomination de « Vins de Champagne » ;

Que de cette constatation il a déduit à bon droit que les usages, dont se prévalait la commune, n'étaient pas légalement caractérisés ;

Que la Cour d'appel n'a pas ainsi statué sur une question touchant à l'ordre de la preuve, en imposant à la commune défenderesse à l'instance l'obligation de prouver son droit à l'appellation d'origine ;

Mais attendu qu'il n'existait entre les parties aucune contestation sur la validité et la nature des moyens à invoquer ;

Que l'arrêt, infirmant le jugement quant à ce, les a déclarés inopérants parce qu'ils visaient exclusivement les éléments du produit et leur mise en œuvre, sans avoir trait à leur appellation, seul caractère légal que la loi ait pris en considération ;

Que la Cour d'appel n' apas ainsi statué sur une question touchant à l'ordre de la preuve, mais sur une question de fait ;

Attendu enfin que, d'après le pourvoi, l'arrêt attaqué n'aurait pas répondu aux moyens tirés en faveur de l'existence des usages du décret du 7 juin 1911, qui accorde le droit à l'appellation « Champagne deuxième zone » à l'arrondissement duquel dépend la commune de Landreville ;

Mais que le grief manque en fait, l'arrêt ayant, par un de ses motifs, écarté ce moyen :

Par ces motifs,

Rejette le pourvoi.

Cet arrêt s'applique à la commune de Landreville et à celles d'Avirez-Lingey, Balnot, Buxeuil, Buxières, Loches et Viviers. Si les vignerons n'auront pas le droit de vendre les raisins, leurs moûts ou leurs vins comme matière première pour la préparation du champagne, ils auront la ressource de faire chez eux des mousseux. Comment pourront-ils les appeler ? Soit « champagne deuxième zone », comme le leur permet le décret du 7 juin 1911, qui ne subsiste plus que pour eux, soit « Bourgogne », puisque l'arrêt de la Cour d'appel, confirmé par celui de la Cour de Cassation, a reconnu que ces communes appartenaient à la province de Bourgogne et que de l'origine géographique résulte incontestablement le droit à l'appellation.

Il résulte de l'arrêt de la Cour de Cassation que, de même que tout le vin récolté dans l'ancienne province de Champagne a droit à l'appellation d'origine « champagne », de même tout le vin produit dans l'ancienne province de Bourgogne peut être dénommé « Bourgogne » et celui obtenu en Anjou recevoir le nom d' « Anjou ».

Il est évident d'ailleurs que si cette interprétation donne, en ce qui concerne l'*origine*, toute garantie à l'acheteur, celui-ci a tout intérêt à demander des renseignements complémentaires, en ce qui concerne la *nature* du produit. Ainsi, lorsqu'il achète du « vin d'Anjou », il demande la couleur du vin rouge, rosé ou blanc, et même le cépage qui l'a produit. Toute tromperie « soit sur la nature, les qualités substantielles, la composition et la teneur en principes utiles », « soit sur l'espèce du vin », tomberait sous le coup de l'article premier de la loi du 1er août 1905, dont les pénalités sont les mêmes que celles fixées par

l'article 8 de la loi du 6 mai 1919 en ce qui concerne l'emprisonnement, et plus fortes, en ce qui concerne l'amende.

On pourrait, par une loi renforçant les prescriptions de la loi de 1816, rendre obligatoires les indications relatives à la couleur du vin, ou cépage producteur, tant sur les pièces de régie accompagnant les fûts que sur les étiquettes qui habillent les bouteilles. Mais il paraîtrait assez illogique, comme on le voudrait de divers côtés, de transformer la loi sur l'origine en une loi sur la nature des produits récoltés dans chaque région, ou de confondre ces deux notions, qui ont toujours été distinctes, tant dans la législation que dans les arrêts qui l'ont interprétée.

Au surplus, une loi de ce genre ne manquerait pas d'avoir pour effet de ranimer une vieille querelle, à laquelle l'arrêt de cassation devrait mettre un terme et d'en susciter d'autres du même genre, dans toutes nos provinces viticoles.

G. T.

LES APPELLATIONS D'ORIGINE

Un grand procès en Bourgogne

C'est bien un grand procès que le Tribunal de Beaune a jugé le 24 avril 1925. Grand par le nombre et la qualité des parties en présence, grand par la valeur des intérêts en jeu, grand par l'importance du problème juridique qu'il soulevait.

Les parties, c'étaient les syndicats viticoles de Vosne-Romanée et de Nuits-Saint-Georges, demandeurs, un propriétaire de Vosne-Romanée, président de syndicat lui-même, champion ardent des producteurs des grands vins de la Côte-d'Or, défendeur ; c'étaient vingt-deux syndicats, deux caves coopératives représentant les plus grands crus de cette région, un syndicat représentant le commerce en gros, cinq propriétaires agissant pour leur compte personnel, intervenant dans l'instance.

Les intérêts en jeu, c'étaient la réputation des vins de la Bourgogne la prospérité et l'avenir des habitants de cette riche contrée.

Les questions de fait discutées peuvent, en effet, être ainsi résumées : L'appellation Bourgogne et les appellations de crus sont-elles applicables aux vins produits par tous cépages quels qu'ils soient ? Dans la négative, quels sont les cépages à admettre ou à exclure ? L'appellation « Cuvée réservée X » peut-elle servir, sans que l'origine du vin soit autrement indiquée, à désigner des vins n'ayant droit ni à une appellation de cru ni à l'appellation Bourgogne ?

Le tribunal allait donc avoir à examiner si, pour des vins qui se réclament de l'origine géographique correspondant aux appellations employées, la loi du 6 mai 1919 permet de tenir compte d'un autre élément d'appréciation, les usages locaux, loyaux et constants relatifs au mode de production. Tel était le grand problème juridique, souvent discuté, diversement résolu, en présence duquel se trouvait le Tribunal de Beaune.

Un mois avant l'arrêt rendu par la Chambre civile de la Cour de Cassation (cf. *Revue de Viticulture*, 18 juin 1925) dans l'affaire de la délimitation de la Champagne, il a statué sur ce point, exactement en sens contraire de cet arrêt.

Donnant à l'article premier de la loi du 6 mai 1919 la signification qui paraît résulter des termes que cet article renferme, signification que, d'ailleurs, le bon sens exige, le tribunal de Beaune a décidé que la loi du 6 mai 1919, en ouvrant aux intéressés, dans son article premier, une action pour faire interdire de donner une appellation d'origine à un produit « contrairement à l'origine de ce produit ou à des usages locaux, loyaux et constants », exige deux choses, pour qu'une telle appellation soit légitimement employée, à savoir la non-contrariété de cet emploi : 1° *avec l'origine du produit ;* 2° *avec les usages locaux, loyaux et constants.* Les usages relatifs à l'encépagement des vignobles ont une importance essentielle en ce qui concerne les appellations d'origine des vins. Si l'on n'en tenait pas compte, « on arriverait, dit le tribunal de Beaune, à des conséquences inacceptables ».

Cela admis, il a été statué en fait de la façon suivante :

« Le Tribunal.... Dit que les vins provenant de vignes plantées en hybrides producteurs directs, perfectionnés ou non au moyen de semis et de sélectionnements ne peuvent, quant à présent, être déclarés ni sous l'appellation « Bourgogne » ni sous une appellation de cru, ni sous une appellation tirée du nom d'une localité vignoble ;

« Sur les appellations Bourgogne rouge et Vosne-Romanée appliquées à un vin provenant du plant ordinaire le Gamay, dit que, d'après les usages locaux, loyaux et constants, l'appellation *Bourgogne, Bourgogne rouge, Bourgogne blanc, les appellations de crus* ou les *appellations tirées des noms de localités de vignobles* telles que Vosne-Romanée, sont réservées exclusivement aux vins produits par le plant dit Pinot de Bourgogne, rouge ou noirien et par le pinot blanc de Bourgogne ou Chardonnay. Sur les vins provenant du gamay (toutes espèces de gamays comprises), dit que ces vins n'auront droit, soit à l'appellation Bourgogne, soit aux appellations de crus ou de localités qu'à la condition que l'appellation Bourgogne ou les appellations de crus et de localités vignobles, soient précédées ou suivies du mot *ordinaire* ou du mot *gamay*, au choix du déclarant ; Sur les vins provenant d'un mélange de pinot et de gamay, connus sous le nom de « Passe tout-grain » ; dit que, d'après les usages locaux, loyaux et constants, l'appellation Bourgogne ou l'appellation Vosne-Romanée ou telle autre appellation soit de cru, soit de localité, devra être précédée ou suivie du qualificatif « *Passe-tout-grain* » ou « *grand ordinaire* », au choix du déclarant, et ce, tant pour le vin rouge que pour le vin blanc ; Sur le vin dit « alligoté », dit que le vin provenant de ce plant pourra, au choix du déclarant, s'appeler soit « *Bourgogne alligoté* », soit « *Bourgogne grand ordinaire* », soit « *Vosne-Romanée blanc grand ordinaire* », cette règle s'étendant aux autres communes ou localités vignobles, et s'appliquant au vin blanc ordinaire issu soit du melon, soit du gamay, soit de tout autre plant ordinaire, mais avec le qualificatif ordinaire seulement, les hybrides producteurs directs étant seuls exceptés ».

Les « Bourgognes » étant définis, était-il légitime de déclarer et de vendre, en Bourgogne, un vin ne répondant pas à cette définition en le désignant par les mots « Cuvée Réservée X » ? A la question ainsi posée, le Tribunal s'est borné à répondre qu'il ne s'agissait pas, en l'espèce, d'une appellation d'origine, que, par suite, le juge civil n'avait pas à statuer sur la possibilité, pour un récoltant déclarant sa récolte, d'employer une pareille appellation.

Il est certain que la *déclaration d'appellation d'origine* prévue par l'article 11 de la loi du 6 mai 1919 oppose l'emploi d'une *dénomination géographique*, que la désignation employée ne contenait pas. La déclaration d'un vin avec l'appellation « Cuvée Réservée X » ne doit donc pas être reçue à la mairie. Elle ne se réfère, en effet, à la revendication explicite et formelle d'aucune appellation d'origine. Ce qui ne signifie nullement que l'emploi des mots « Cuvée Réservée X » ne puisse tendre à faire attribuer au vin, à cet égard, des droits qu'il n'a pas, le droit à l'appellation Bourgogne ou au nom d'un cru bourguignon, par exemple. Le jugement laisse implicitement entendre que la voie correctionnelle pourrait mener à la répression de faits de cette nature. La tromperie ou la tentative de tromperie, prévues et punies par l'article premier de la loi du 1er août 1905, l'usage d'indications susceptibles de tromper l'acheteur sur la nature de la marchandise, prévu par l'article 13 du décret du 19 août 1921 et puni par l'article 13 de la loi du 1er août 1905, seraient alors à la base des poursuites intentées. Mais la juridiction civile pourrait toujours, semble-t-il, déclarer abusive la pratique dont il s'agit et accorder, le cas échéant, des dommages-intérêts aux particuliers ou aux syndicats lésés, par application des dispositions de l'article 1382 du Code civil.

N'avions-nous pas raison de dire que des questions du plus haut intérêt ont été débattues devant le Tribunal de Beaune au cours du procès qui s'est terminé par le jugement du 24 avril et que ce dernier contient des décisions qui valent d'être rapportées ?

JEAN-CH. LEROY.

ACTUALITÉS

VIIe Congrès international du commerce des vins, cidres et liqueurs; VIe Conférence de la Ligue des adversaires des prohibitions (J. L.). — Réponse à MM. Villemain et A. Giran (E. Henriot-Marguet). — Propos viticoles : la lutte contre les parasites végétaux. — La structure chimique et les insecticides. — Insecticides nouveaux. — La question du pyrèthre (Dr A. Hubert et A. Bailly). — L'Office Occitan à Paris. — Fruits et pulpes de fruits.

VIIe Congrès international du Commerce des vins, cidres et liqueurs. VIe Conférence de la Ligue des Adversaires des Prohibitions.

Ces deux manifestations, dont l'importance doit être appréciée à toute sa valeur au point de vue de l'avenir de la viticulture, se sont déroulées à Paris, du 22 au 25 juin, dans la Salle des Congrès de l'Exposition internationale des Arts Décoratifs.

Citons les études particulièrement susceptibles d'intéresser les viticulteurs,

parmi celles qui ont fait l'objet des travaux du Congrès international du Commerce des vins, cidres, spiritueux et liqueurs.

Et, tout d'abord, un très long rapport, plein d'une abondante documentation de *M. von Tobel*, président de la Fédération suisse des négociants en vins, sur la production et le commerce vinicoles dans le monde, entre les années 1900 et 1925. Les législations des différents pays y sont passées en revue ; la perfection atteinte par la législation française y est mise en relief. Il nous plaît de constater la protestation énergique de M. Von Tobel contre l'emploi abusif qui est fait du mot « vin », dans divers pays, pour désigner les boissons les plus variées, n'ayant souvent rien de commun avec le jus de la vigne. Le Congrès a émis un vœu en ce sens. *M. Cierco*, ancien président de la Chambre de commerce portugaise à Paris, a demandé une fois de plus le respect absolu des appellations d'origine. Il a émis des vœux qui ont reçu l'approbation du Congrès, demandant qu'un contrôle efficace soit organisé, pour garantir ce respect dans les différents pays et que les produits exportés soient accompagnés de certificats officiels émanant du pays d'origine. — M. *Xavier de Borssat*, avocat à la Cour d'Appel de Paris, a montré quels sont les graves inconvénients qui résultent de la diversité des législations au point de vue de la définition des produits et du contrôle du commerce et combien est insuffisante, dans les différents pays, la défense des intérêts des ressortissants étrangers, relativement aux faits de fraudes et de falsifications. Sur la proposition de M. de Borssat, le Congrès a donné mandat au Comité international du Commerce des vins, cidres, spiritueux et liqueurs, d'intervenir auprès des gouvernements et des organismes des diverses nations, en vue de porter remède à cette situation. Enfin, *M. Mathieu*, dont tous les viticulteurs connaissent le nom et admirent les travaux, a fait ressortir la nécessité de l'unification des méthodes d'analyses pour assurer la loyauté et la régularité des transactions commerciales internationales. Les entraves que la situation existante apporte à la libre circulation du vin sont présentes à l'esprit de chacun. Il faut qu'elles disparaissent, si l'on veut que ce produit parvienne librement aux pays consommateurs, chez lesquels il peut trouver un large écoulement.

Au Congrès de la Ligue des adversaires des prohibitions, qui a suivi, les vœux déjà émis par cet organisme en faveur de la liberté de l'usage des boissons fermentées et spécialement du vin ont été rappelées. Les conclusions d'un très remarquable rapport du Dr *J.-A. Doleris*, de l'Académie de Médecine, sur « l'usage rationnel du vin dans l'alimentation », ont été lues à l'Assemblée, qui leur a donné son entière approbation. Il y est constaté que l'alcoolisme est un mal moderne, dont le développement n'est nullement lié à celui de la consommation du vin, mais est bien plutôt en raison inverse de l'importance de cette consommation. Du rapport présenté par une personnalité américaine, il résulte que la prohibition apparaît comme impossible à faire observer. L'effort des antiprohibitionnistes doit chercher à obtenir tout d'abord la levée de l'interdiction en ce qui concerne les boissons hygiéniques comme le vin. La réglementation sévère dont celui-ci fera l'objet facilitera son admission dans les pays tempérants et la cessation de la prohibition chez nos amis d'Amérique.

On voit l'intérêt que présente, pour les producteurs de vin, le grand mouvement dont le Comité international du Commerce des vins, cidres, spiritueux et liqueurs est l'âme ; M. Bertrand de Mun, président de ce Comité au cours des six dernières années et président du Congrès, a rappelé les luttes que cet organisme a eues à soutenir pour faciliter les échanges commerciaux, assurer la loyauté des transactions et spécialement le respect des appellations d'origine, favoriser, en même temps que la diffusion du vin, le développement du commerce honnête. Il est bon que ces efforts méritoires, dont ils bénéficient indirectement, ne restent pas ignorés des viticulteurs. — J. L.

Réponse à MM. Villemain et A. Giran. — Messieurs, A l'occasion de votre intéressante communication publiée dans la *Revue de Viticulture* du 2 juillet, permettez-moi de vous rappeler les travaux de la « Semaine du Vin », de mars

1922. Ils ont produit par ailleurs de très heureux résultats, mais n'ont pas abouti à la création de l'organisme de coordination et de vaste union viticole et vinicole réclamé à l'époque.

Pour ma part, j'avais eu l'honneur de condenser en un bref exposé la tragique situation de la Champagne, et les remèdes qu'elle demandait.

J'avais décrit, avant même que fussent esquissés les travaux du Congrès, la nécessité de l'union de toute la viticulture française contre les dangers permanents et périodiques qui l'assiègent de tous côtés.

Représentant d'une région de grands vins, j'avais essayé de voir plus loin que les intérêts de clochers, ou du moment :

« Allions nos efforts à ceux qui s'efforcent de diffuser dans le monde la « consommation de nos vins ordinaires. Les uns font boire les autres. Nos amis « du Midi y trouveront un remède aux crises de surproduction. Bien volon- « tiers nous accepterons de voir leurs prix augmenter, tant les services ren- « dus par la diffusion de leurs vins dans le monde nous seront précieux ».

Suivaient d'autres vues aussi précises sur les devoirs de l'Etat, dont nous avons lieu du reste d'être assez peu satisfaits, nous Champenois, pour sa mauvaise défense de nos intérêts douaniers à l'étranger, et pour terminer, je disais :

« *Coordination des efforts par une vaste union.* — Alors nous serons unis. « La guerre a montré qu'il le fallait pour être forts. Avant la crise grave qui « sévit actuellement, sans union et sans force, nous n'avons pu exiger une « politique du vin, à opposer à celle de la prohibition.

« Nous n'avons pu réussir à faire protéger l'une de nos principales riches- « ses, partout falsifiée, malgré les lois internationales.

« *Et le gouvernement était bien excusable, car nous ne lui avions longtemps « soumis que des réclamations divisées et parfois contradictoires.*

« *Vœux.* — Puisse la « Semaine du Vin » ne pas se terminer sans sceller « par une *organisation pratique et puissante* l'union déjà amorcée des pro- « ducteurs, négociants, industriels et commerçants intéressés, et permettre « ainsi l'indispensable coordination des efforts qui, sous l'impulsion de la Fé- « dération des Associations Viticoles de France et de la Commssion d'Expor- « tation des Vins de France, s'organisent, pour que soit rendue la prospérité « à nos vins.

« Il est grand temps d'agir, car l'Industrie viticole n'est pas une usine qui « ferme momentanément : son arrêt, c'est la mort irrémédiable. »

On se quitta sans avoir créé le Comité des Vins de France ; une simple Commission avait été formée.

Alors la crise était si grave dans nos grands crus, que les prochaines paraîtront toujours bénignes. Alors, aussi, le Midi était prospère !

Certains lecteurs de la Revue nous expliqueront peut-être un jour pourquoi ces projets n'ont pas abouti ?

Manque de chef, peut-être et tâche trop immense à assumer, ou rivalité... ?

C'est en tout, actuellement, la maladie du siècle.

Les soupirs pleuvent, on étudie les causes, on connaît par suite les remèdes. Il ne se trouve jamais personne d'envergure pour les appliquer.

Ainsi, Monsieur, vous le voyez, beaucoup sont avec vous d'accord.

Comme aux grenouilles, puisse Jupin nous envoyer l'homme énergique qui nous fait défaut ! — E. Henriot-Marguet, *Rapporteur pour la Champagne à la « Semaine du Vin »*.

Propos viticoles. — La lutte contre les parasites végétaux. — La lutte contre les insectes parasites des végétaux accapare les efforts de nombreux chercheurs. L'empirisme relatif qui caractérise ces recherches compliquées, conduit à une multiplication infinie d'essais trop souvent négatifs mais qui, toutefois, n'en constituent pas moins des expériences utiles ; ne serait-ce que par l'orientation qu'elles provoquent quant aux recherches subséquentes.

Les insecticides utilisés actuellement appartiennent à des catégories de corps très dissemblables. Leur constitution ne permet pas de formuler une règle

générale susceptible de diriger les recherches. Il est souvent, pour ne pas dire toujours, difficile de déterminer si leur action est due à leur causticité ou à leur toxicité : on est de plus fort perplexe lorsqu'il s'agit d'expliquer pourquoi tel produit se montre actif contre certaines espèces de parasites et inactif vis-à-vis d'autres. Enfin, complication supplémentaire, la question de résistance des végétaux intervient toujours pour limiter l'emploi d'un insecticide efficace.

La structure chimique et les insecticides. — Parmi les travaux récents concernant cette question, quelques-uns dénotent le souci de sortir dans la mesure du possible, d'un regrettable empirisme. Dans ce but, deux agronomes américains, MM. C.-H. Richardson et C.-R. Smith, ont étudié l'action de composés organiques dans lesquels la plupart des fonctions chimiques étaient représentées, sur le puceron noir. (*Aphis rumicis*). Ces deux auteurs ont déterminé la concentration toxique d'environ 40 produits, concentration égale à celle qui détruit le 95 % des insectes traités. De ces essais, il résulte que parmi les alcaloïdes, seule la nicotine possède un bon pouvoir insecticide ; la pyridine et ses homologues supérieurs sont peu toxiques. Les amines de la série grasse, de même que les combinaisons ammoniacales de cette même série, sont d'une efficacité moyenne mais toujours très inférieure à celle de la nicotine. Par contre, les amines aromatiques sont peu toxiques de même que les alcools, aldéhydes et cétones, qui sont plus nuisibles à la plante qu'à l'insecte. En ce qui concerne la nicotine, le sulfate de nicotine est aussi actif que la nicotine pure. Nous en concluons que contrairement à ce que certains auteurs prétendent, la nicotine n'agit pas seulement par sa base, mais également par ses sels.

En tenant compte des inégalités manifestes constatées entre les produits d'une même série, les auteurs concluent que leurs résultats ne permettent d'établir aucune règle basée sur la structure chimique des produits étudiés.

Insecticides nouveaux. — D'autres chercheurs ont étudié l'action des émulsions de carbolinéum, des fluosilicates et même des acides gras. Ces insecticides semblent limiter leur action à certaines espèces d'insectes seulement ; il est vrai que c'est là l'objectif de la plupart de ces recherches.

L'emploi de charbon imprégné de gaz toxique tel que le gaz moutarde a été tenté en Amérique par M. Marcowitch. Cette préparation est très toxique à la dose de 0,1 % de gaz et elle agit par contact et par voie digestive. L'action du produit persiste pendant plusieurs semaines.

La question du pyrèthre. — Enfin, les préparations à base de pyrèthre sont l'objet de nombreux essais et de nombreuses controverses. Il faut en retenir que son efficacité dépend de trop nombreux facteurs : maturité des fleurs, procédé d'extraction, lieu de récolte, etc., en un mot, il s'agit d'un produit mal connu et sujet à caution.

En mars, MM. Faes et Moreau ont eu l'occasion de faire part à la Société des Agriculteurs de France de leurs essais sur la destruction de la Cochylis et de l'Eudémis par le savon pyrèthre.

Si le premier continue à obtenir d'excellents résultats, ceux-ci ont été moins complets dans les expériences de M. Moreau qui n'a eu que 40 à 60 % de mortalité environ lorsque les éclosions furent rapprochées et 16 % seulement lorsque les éclosions furent échelonnées sur plus d'un mois.

Ces observations de M. Moreau sont identiques à celles que l'un de nous, M. Hubert, avait eu l'occasion de faire en 1921 et qui avaient été violemment contestées.

Dans notre région méridionale, les éclosions sont généralement échelonnées; aussi les arséniates donneront-ils toujours de meilleurs résultats que le savon pyrèthre.

Dr A. Hubert et A. Bailly,
Laboratoire œnologique de Béziers.

L'Office Occitan à Paris. — L'Office Occitan qui vient de s'installer au 41 du boulevard des Capucines, à Paris, comprend deux services :

1° Un service de propagande et d'information ;

2° Un service commercial.

Le service de propagande et d'information s'occupe de la présentation et de la diffusion des produits.

Il met à la disposition de ses adhérents moyennant une cotisation annuelle variable selon le concours demandé :

1° Une salle d'exposition de 6 m. sur 5 m. avec vitrines spéciales. Cotisation annuelle : 300 fr.

2° Un bureau particulier avec téléphone pour faciliter les rendez-vous commerciaux. Cotisation annuelle : 300 fr.

3° Dans la salle d'exposition des volets mobiles sur supports avec emplacements pour cadres-réclame, étiquettes, etc. Cotisation annuelle : 150 francs.

Au cas d'abonnement simultané à la salle d'exposition et au bureau, la cotisation de l'ensemble est réduite à 550 francs.

Les cotisations sont acquittées au moment de l'abonnement.

Les adhérents bénéficient au surplus d'un fichier commercial renfermant les renseignements précis sur le prix de revient, de vente et les modalités particulières de négociation et d'un casier correspondances pour la réception et l'acheminement, par l'intermédiaire des Services de l'Office, des courriers adressés aux adhérents.

Le service commercial constitue l'intermédiaire direct entre l'adhérent et l'acheteur et est l'agent commercial de tous les adhérents. Ce service est confié à une section spéciale de la Société d'Expansion Industrielle et Commerciale, 41, boulevard des Capucines, Paris.

En relation directe avec les principaux centres commerciaux de l'étranger, notamment l'Amérique, l'Orient, la Belgique, l'Allemagne, la Tchécoslovaquie, la Grèce, la Pologne, les Pays Scandinaves, etc., et en contact permanent avec l'Office National du Commerce Extérieur, il signale à ses divers correspondants étrangers ou aux firmes exotiques les produits mis à la vente ou exposés dans les salons de l'Office.

Sur les bases du fichier commercial tenu à jour et le cas échéant les instructions particulières de l'adhérent, il négocie et met sur pied des transactions moyennant une commission forfaitaire relativement peu élevée, fixée au moment des négociations et fonction de la nature des fournitures et du pays avec lequel les affaires sont traitées.

Les abonnements, demandes de renseignements et suggestions de tous ordres sont reçus à compter du 1er juin 1923 à la Société d'Expansion Industrielle et Commerciale, 41, boulevard des Capucines, Paris.

Fruits et pulpes de fruits. — Poursuivant sa propagande en vue d'inciter les agriculteurs à utiliser les excédents de leurs récoltes fruitières non susceptibles de se vendre à l'état frais, la Compagnie d'Orléans organise à Paris, le mardi 21 juillet une « Journée d'Etudes » en faveur du développement de l'industrie de la pulperie agricole.

Cette « Journée » comprendra :

Le matin, de 9 h. à 12 h., une réunion, Grande Salle du Musée Social (3, rue Las Cases, à Paris) à laquelle sont conviées les personnes qui s'intéressent à l'avenir de nos productions fruitières. Toutes les questions relatives à l'orientation à donner à la pulperie agricole, tant aux méthodes de fabrication qu'aux débouchés seront exposées par des spécialistes et discutées en séance ;

A 14 heures, une visite en gare de Paris-Ivry (101, quai de la Gare) de l'usine ambulante de démonstration installée dans trois wagons de grand modèle. Rappelons que ce matériel de pulperie vient récemment de susciter le plus vif intérêt auprès des agriculteurs et industriels des régions du Sud-Ouest et de la Vallée de la Loire, grosses productrices de fraises et qu'une nouvelle tournée de propagande est en préparation à l'occasion de la prochaine campagne des cerises et prunes dans le Centre et le Sud-Ouest.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. » à 1 fr. 30 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 335 fr. et au-dessus ; 2e choix, 320 à 330 fr. ; 3e choix, 310 à 320 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 245 à 265 fr. ; vin blanc de 310 à 360 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 140 à 185 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue récolte 1924, de 135 à 150 francs la pièce ; de Blois, de 120 à 135 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 150 à 180 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 100 à 150 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 75 à 100 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 48 à 55 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1923 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1923 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1923, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, 1er choix, de 300 à 310 francs, 2e choix, 230 à 240 francs. Gros plant 1924, de 100 à 120 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 4 fr. 50 à 5 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 4 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré. Vins rouges de 5 fr. 25 à 6 fr.

MIDI. — *Nîmes (29 juin 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 8 à 11°, de 44 à 53 fr. l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 480 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 270 à » fr.

Montpellier (30 juin). — Vins rouges 1924, de 8° à 11°, de 45 à 50 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré. Vins blancs, de 6 fr. 50 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 480 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de 270 à 280 francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc à 52°, 270 francs. Crème de tartre, 485 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 80 à 2 fr. » le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 35 le degré.

Béziers (3 juillet). — Vins rouges 1924 sont traités à 9°, de 48 à 50 francs ; de 10°, de 50 à 53 francs ; de 11°, de 55 à 58 francs ; vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. » le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 460 à 470 francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de 360 à » francs ; trois-six de marc, 86°, 450 fr. à 455 francs ; eau-de-vie de marc, 52°, 270 fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas (13 juin). — Vins rouges de 8 à 9°, de 47 à 52 fr. ; de 10 à 11°, de 53 à 59 fr. l'hectolitre. Vins rosés, de » fr. » à 5 fr. 75 le degré. Picpoul, de 6 fr. 50 à » fr. » le degré. Clairette, 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 5 juillet 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 55 à 68 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (4 juillet). — Récolte 1924, de 8 à 12°, de 48 à 60 francs l'hectolitre. Alcools pas d'affaire. Pas de cote.

Perpignan (4 juillet). — Vins : Récolte 1924 : de 8 à 10°, de 46 à 51 francs ; de 10 à 13°, de 51 à 65 francs l'hectolitre. Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots de 15 à 16°, de » à » francs. Trois-six de vin à 450 fr. » l'hectolitre.

Brignoles (Var) (9 juillet 1925). — Vins, affaires calmes, les transactions sont faites sur la base de 5 fr. 25 et 5 fr. 50 le degré. Les vins de Jacquez restent toujours sans demande. Le vignoble se présente dans de bonnes conditions.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 127 fr. 00 à 143 fr. 00; orges, 90 fr. à 106 fr.; escourgeons, 96 fr. à 98 fr.; mais, 106 à 107 fr.; seigle, 103 fr. à 110 fr.; sarrasin, 89 fr. 00 à 92 fr.; sorgho, » fr. à » fr.; fèves, 98 fr.; avoines, 98 fr. à 110 7. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 137 fr. 83. — Buenos-Ayres, 95 fr. 37. — Chicago, 117 fr. 52. — Sons, 50 fr. 00 à 105 fr.

Pommes de terre. — Hollande, » à » francs; jaune commune, » à » fr.; Saucisse rouge, de 125 francs; chair blanche, du Midi, de 50 à 60 francs. Paris, 55 à 75 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr. à Paris : Paille de blé, 135 à 165 fr.; paille d'avoine, de 110 à 140 fr.; paille de seigle, 135 à 165 fr.; foin, 170 à 205 fr.; luzerne, 195 à 245 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 113 kgr. 113 fr. » (Marseille); d'arachides blanc, 88 fr. 00 (Marseille); palmistes 74 fr. 00; de coprah, 87 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; trois-six, Midi, à 86°, 450 à » fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 217 fr. à 218 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. à 13 fr. 30. — Veaux, 5 fr. 00 à 11 fr. 50 — Moutons, 5 fr. à 20 fr. 00. — Porcs, 5 fr 50 à 11 fr.

Crème de tartre 480 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tartre brut 1 fr. 80 à 2 fr. 00 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 35 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kainite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 60 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 182 fr. à 192 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 112 à 118 fr.; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 75 à 22 fr. 85 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition; superphesphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 33 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 0/0 d'azote, 76 fr. 50.

Sulfate de cuivre 98 0/0 en sacs, de » à 218 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 0/0 en sacs de 100 kil., 26 fr. 50. — **Soufre sublimé** pur, » fr. — **Soufre trituré** 80 0/0, 66 fr. — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots d'Espagne, de 450 à 700 fr. — Dattes de » à » fr. les 100 kg. — Poires choix: » à » fr. — Citrons d'Italie : 20 à 40 fr. le 100. — Amandes vertes, de 300 à 600 fr. — Cerises Paris, de 400 à 800 fr. — Fraises de Paris, de 300 à 600 francs. — Bananes : 48 à 120 fr. — Ail : 150 à 350 fr. — Champignons, 750 à 1.250 fr. — Choux-fleurs : de 175 à 350 fr. le 100. — Tomates du Midi : de 220 à 300 fr. — Haricots verts du Midi, de 200 à 450 francs. — Pommes choix, » à » fr. — Pommes communes, » à » francs. — Pois verts Paris, de 100 à 200 fr. — Aubergines Midi, de 50 à 100 fr. — Pêches Midi, de 300 à 750 francs. — Framboises 350 à 550 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 5 juillet au samedi 11 juillet 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	21 »	15 »	18 »	8	....28....	22 »	13 »	18. 5	5
Lundi.....	17 »	15 »	16 »	15	....29....	21 »	19 »	20 »	10
Mardi.....	25 »	16 »	20. 5	0.5	....30....	22 »	13 »	17. 5	»
Mercredi..	21 »	11 »	16	2	.... 1....	22 »	15 »	18. 5	»
Jeudi.....	21 »	11 »	16	»	.... 2....	» »	15 »	» »	»
Vendredi..	» »	9 »	» »	»	.... 3....	19 »	13 »	16 5	0.4
Samedi....	22 »	15 »	18. 5	»	.... 4....	21 »	14 »	17. 5	»
	STRASBOURG					MONTPELLIER			
Dimanche.	26 »	14 »	20 »	2.2	....28....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	19 »	14 »	16. 5	5	....29....	26 »	16 »	21 »	»
Mardi.....	27 »	11 »	19 »	0.3	....30....	27 »	18 »	22. 5	»
Mercredi..	23 »	15 »	19 »	11	.... 1....	29 »	16 »	22. 5	»
Jeudi.....	25 »	14 »	19. 5	»	.... 2....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	20 »	9 »	14. 5	»	.... 3....	26 »	14 »	20 »	1
Samedi....	24 »	9 »	16. 5	»	.... 4....	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	24 »	15 »	19. 5	7	....28....	21 »	16 »	18. 5	6.2
Lundi.....	26 »	13 »	19. 5	13.2	....29....	» »	13 »	» »	2
Mardi.....	24 »	17 »	20. 5	2 »	....30....	21 »	15 »	18 »	4
Mercredi..	25 »	14 »	19 5	»	.... 1....	20 »	16 »	18 »	0.4
Jeudi.....	24 »	15 »	19. 5	1 »	.... 2....	22 »	» »	» »	6
Vendredi..	18 »	10 »	14. »	17	.... 3....	21 »	11 »	16 »	»
Samedi....	21 »	10 »	15. 5	» »	.... 4....	» »	15 »	» »	1
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	» »	14 »	» »	»	....28....	19 »	» »	» »	»
Lundi.....	26 »	13 »	20. 5	»	....29....	» »	14 »	» »	1
Mardi.....	28 »	19 »	23 5	»	....30....	21 »	13 »	18 »	1
Mercredi..	» »	20 »	» »	»	.... 1....	22 »	11 »	16. 5	6.4
Jeudi.....	29 »	17 »	23 »	»	.... 2....	18 »	» »	» »	»
Vendredi..	19 »	16 »	17. 5	6	.... 3....	22 »	» »	» »	»
Samedi....	23 »	16 »	19. 5	»	.... 4....	21 »	14 »	17. 5	2

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.